

SECONDI PIATTI

Tacos con carne

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri come preparare deliziosi tacos con carne. Una ricetta semplice e saporita, perfetta per una cena conviviale. Provala subito e goditi una cena in puro stile messicano!

INGREDIENTI PER CUCINARE I TACOS CON CARNE

TORTILLAS 12
CARNE MACINATA DI MANZO 450 gr
FORMAGGIO tipo caciotta - 100 gr
POMODORI maturi - 2
CIPOLLA media - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO IN POLVERE
SALE FINO
FOGLIE DI LATTUGA VERDE

COME FARE I TACOS CON CARNE

- 1** Ecco come preparare dei deliziosi tacos con carne: lava e sbuccia la cipolla, tagliala a fette e poi a pezzi usando un coltello affilato. Metti dell'olio extravergine di oliva in una padella capiente e aggiungi la cipolla, fai scaldare in modo che la cipolla appassisca e poi

aggiungi tutto il macinato previsto dalla ricetta.





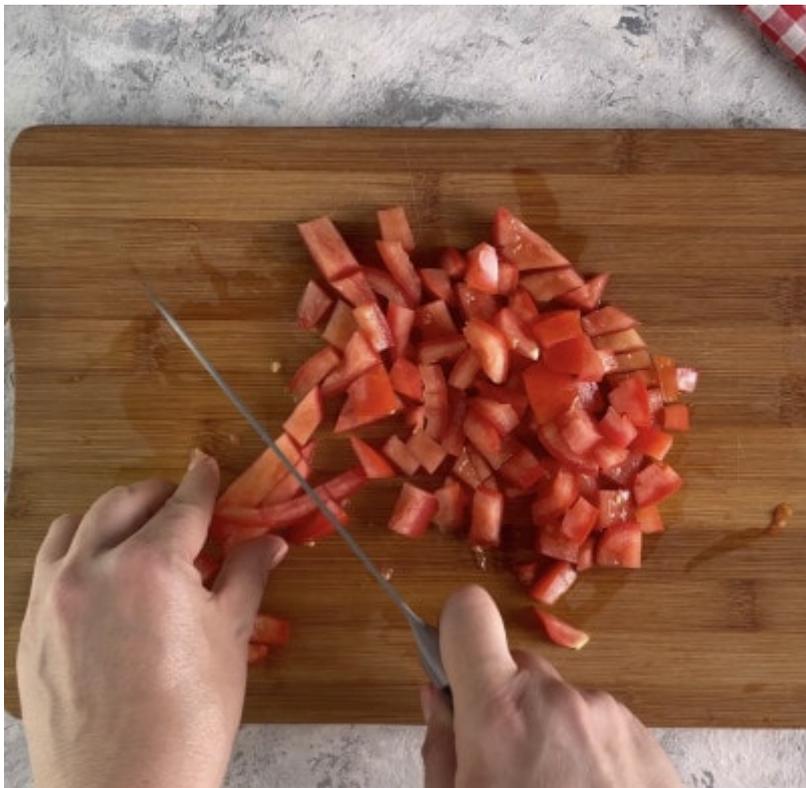
- 2 Su fiamma vivace, continua a mescolare la carne con la cipolla in modo che si insaporisca e si cuocia in modo uniforme. Aggiungi lo spicchio di aglio sbucciato e continua a cuocere per un paio di minuti, infine condisci con sale e peperoncino macinato, Cuoci per altri 10 minuti e poi spegni.







- 3 Lava i pomodori maturi, tagliali a spicchi, elimina la parte gelatinosa dei semi e taglia a cubetti la parte polposa.



- 4 In una padellina con fondo antiaderente, scalda le tortillas in modo che rimangano morbide e flessibili, man mano che si scaldano riempile nella parte centrale con il macinato condito, i cubetti di pomodoro, il formaggio fatto passare attraverso i fori grossi di una grattugia e le foglioline di lattuga.





5 Piega le tortillas su se stesse come nella forma più tradizionale dei tacos.



QUANDO HAI VOGLIA DI CUCINA MESSICANA, I TACOS CON CARNE

I tacos con carne sono un piatto tradizionale della cucina messicana, estremamente popolare sia in Messico che in molte parti del mondo. Si tratta di tortillas di mais o di farina, ripiegate e riempite con diversi tipi di carne, verdure, salse e condimenti. I tacos possono variare in base

SONO LA SOLUZIONE MIGLIORE!

alla regione e alle preferenze personali, la **ricetta** che ti proponiamo oggi è quella più vicina alla **ricetta base dei tradizionali tacos di carne messicani**, quindi se vuoi provare a **cucinarli in casa**, con le tue mani, non devi far altro che seguire passo passo la nostra video ricetta super dettagliata.

SE TI SONO PIACIUTI I TACOS CON CARNE, PROVA ANCHE QUESTE

[Burrito con pollo](#)

[Enchiladas di pollo](#)

[Arroz con pollo](#)

[Guacamole](#)

[Tortillas di farina con fagioli rossi](#)

RICETTE